



# **INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN**

**Ing. Alberto Salas Maldonado**



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

## OBJETIVOS INSTITUCIONALES

- ✓ Investigar, desarrollar y adaptar tecnologías de procesamiento pesquero
- ✓ Propiciar la diversificación de la producción pesquera y la generación de mayor valor
- ✓ Ejecutar programas de asistencia técnica y capacitación al sector productivo nacional
- ✓ Ejercer la autoridad sanitaria pesquera y acuícola a nivel nacional
- ✓ Contribuir con los Programas Nacionales de Alimentación y el establecimiento de nuevos mercados





PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

# FUNCIONES



**Investigación científica**



**Investigación Tecnológica**



**Asistencia Técnica**



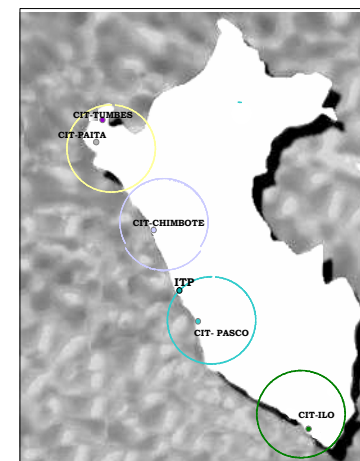
**Transferencia  
de Tecnologías**



**Capacitación**



**Desarrollo  
de Productos**



**Vigilancia Sanitaria**



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

# AREA TECNOLOGICA





PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

## INVESTIGACION Y DESARROLLO

**Proporcionar el conocimiento y las herramientas básicas para lograr una mejor utilización de los recursos pesqueros en el desarrollo de productos de alto valor agregado**

### LINEAS DE TRABAJO

**Investigaciones básicas y aplicadas a partir de Anchoveta**

**Investigaciones básicas y aplicadas a partir de Pota**

**Investigaciones aplicadas para la obtención de subproductos**

**Investigaciones básicas y permanentes sobre especies y productos**

**Servicios de investigación a la industria nacional pesquera y de alimentos**





PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

## PROCESAMIENTO Y SERVICIOS

**Promover la competitividad empresarial a través del escalamiento de las aplicaciones tecnológicas resultantes de las investigaciones realizadas por el ITP y servicios de productos y análisis**

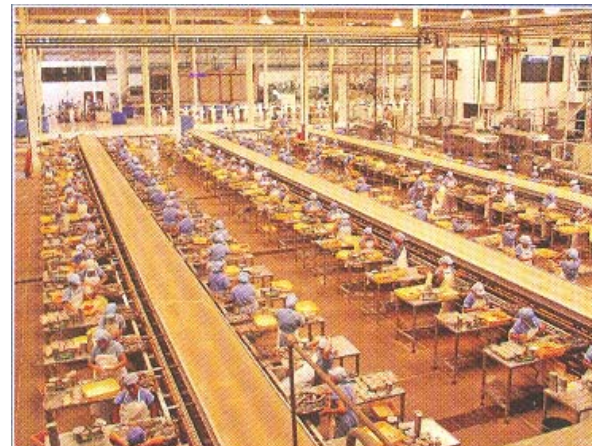
### **LINEAS DE TRABAJO**

**Escalamiento tecnológico de productos de Anchoveta y Pota**

**Servicios de procesamiento al sector pesquero industrial**

**Realizar actividades de procesamiento de nuevos productos para PS**

**Brindar servicios de análisis a través de Laboratorios Acreditados**





**PERÚ**

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

## TRANSFERENCIA DE TECNOLOGIA

**Establecer sinergias con la industria nacional para transferir las tecnologías desarrolladas por el ITP mediante capacitación, suministro de proyectos, estudios de mercados, y publicaciones**

### LINEAS DE TRABAJO

**Formulación de proyectos y estudios técnico económicos**

**Ejecución de estudios de investigación de mercado**

**Capacitación a la industria privada a nivel nacional e internacional**

**Capacitación al Sector Pesquero Artesanal – Manipulación y Procesamiento / Sanidad Pesquera**

**Capacitación al Sector Académico – Prácticas, Tesis, trabajos conjuntos**







**PERÚ**

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

## PLANTAS DE PROCESAMIENTO

**Planta de Surimi**  
(3 TM/turno)



**Planta de Salchicha**  
(3,5 TM/turno)



**Planta de Empanizados**  
(2,5 TM/turno)



**Planta de Preformados**  
(2,5 TM/turno)



**Planta de Conservas  
de Anchoveta**  
(500 cjs/turno)



**Planta de Conservas  
Tradicionales**  
(500 cjs/turno)







PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

## PLANTAS DE PROCESAMIENTO

**Pescado salado “La Saladita”**  
(5 TM/día)

**Pescado seco - salado**  
(2,5 TM/mes)

**Pescado ahumado**  
(8 TM/mes)

**Planta de congelamiento**  
(12 TM/turno)

**Almacenamiento congelado**  
(340 TM)

**Planta de Ensilado**  
(60 TM/mes)



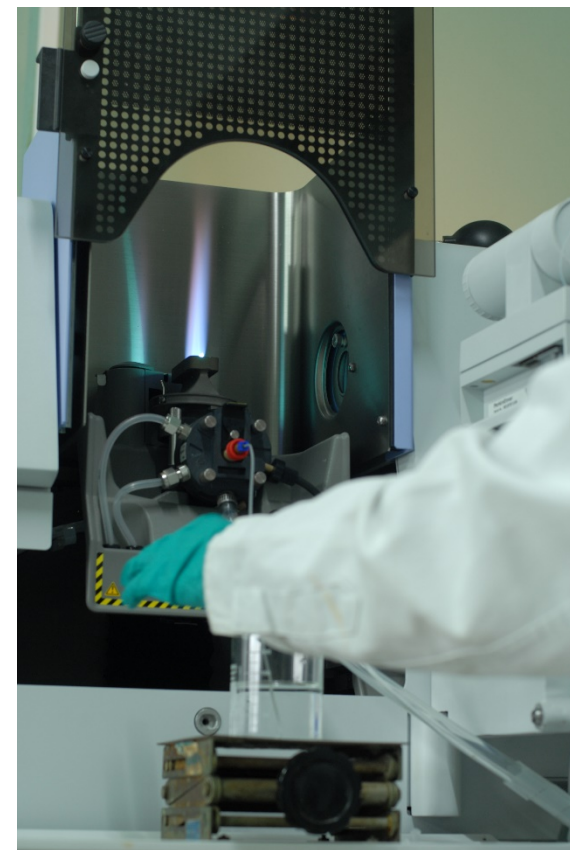


**PERÚ**

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

# LABORATORIOS



► **Caracterización de especies**

► **Sistemas de calidad**

► **Impacto Ambiental**

► **Preservación y deterioro**

► **Seguridad sanitaria de alimentos**

► **Aplicaciones Bio-Tecnológicas**





PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

# ANCHOVETA ENLATADA



Producto fabricado a partir de Anchoveta Peruana, presentada en corte tipo tubo, sin cabeza ni vísceras, en envases de hojalata - ¼ club, Tinapa, Oval -- con diferentes líquidos de cobertura (aceite, ahumada, en salsas o cremas de tomate, cebolla, ajos, vino tinto, mostaza, etc.)







PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

# LOMO DESMENUZADO DE ANCHOVETA

Alimento enlatado que consiste de filetes desmenuzados, obtenidos a partir de Anchoveta descabezada, eviscerada y despellejada que en su apariencia es similar a un “grated”, con la ventaja de que al utilizar la pulpa integral del pescado se incluyen componentes altamente nutritivos





PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

# FILETE DE ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL

Filetes obtenidos a partir de Anchoveta HG libre de piel y espinas y envasados en latas “easy open” como un producto delicatessen para variadas presentaciones.





PERÚ

Ministerio  
de la Producción

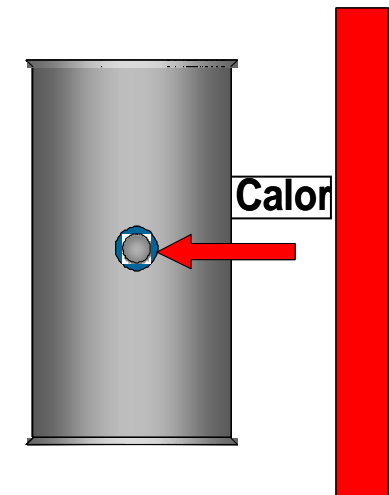
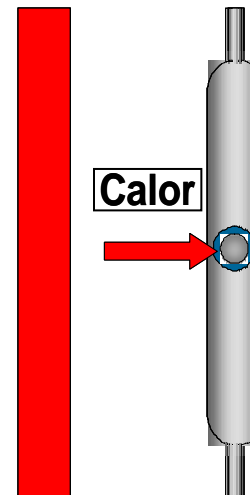
Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

# ENVASES FLEXIBLES ESTERILIZABLES

- ✓ Esterilización térmica  $\Leftrightarrow$  análoga al enlatado
- ✓ Cambio Lata x Envase Flexible y Termo-resistente
- ✓ Lata Flexible
- ✓ Vida útil no menor a 2 años

## Ventajas

- ✓ Ahorro de costos: envases
- ✓ Ahorro de energía: Manufactura
- ✓ Ahorro de tiempo: 40% ciclo térmico
- ✓ Ahorro almacén: 85% menos espacio
- ✓ Ahorro en fletes: Más ligeros
- ✓ Rápida penetración de calor
- ✓ Calidad de producto mejorada
- ✓ Fácil de manipular y abrir
- ✓ Fácil de almacenar







PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

# SOPAS CONCENTRADAS DE ANCHOVETA

Sopas enlatadas de variados estilos, preparadas a base a trozos de Anchoveta y otros insumos, que son mezclados convenientemente con caldo de Anchoveta para producir un producto concentrado, que deberá ser reconstituido antes de su consumo. Existen varias presentaciones en el mercado que incluyen: aguadito, sopa serrana, menestrón, parihuela, shambar, chupe, sopa de frijoles, ente otros)





PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

# SURIMI – PASTA ESTABILIZADA DE ANCHOVETA



El Surimi – materia prima intermedia para la elaboración de productos análogos - consiste de pulpa de Anchoveta sometida a procesos de blanqueado y estabilizado con fosfatos y azúcares, a fin de evitar la desnaturalización de la proteína durante su almacenamiento en congelación.





PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

# SALCHICHAS DE ANCHOVETA

Es un producto esterilizado de larga vida útil al ambiente, sin necesidad de refrigeración, fabricado en base a surimi de Anchoveta. Es altamente proteico y sensorialmente similar a otros productos embutidos tradicionales.



## Ventajas

- Producto sano y nutritivo
- No necesita Refrigeración
- Fácil de consumir
- De fácil distribución
- Bajo precio
- Largo período de almacenamiento
- Agradable para los niños
- Versátil – variedad de preparaciones







PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

# HAMBURGUESAS DEL MAR



Producto precocido, preparado y congelado, fabricado a partir de pulpa y surimi de Anchoveta, de amplia aceptación en el mercado local

## Ventajas

- Abundantes “stocks” de anchoveta
- Alto valor nutritivo. Grasas Omega3
- Sabor muy agradable
- Aceptado por el público consumidor
- Bajo precio
- Ideal para Programas de Alimentación y Ambulantes formales





PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

# ANCHOVETA SALADA

**Pescado salado húmedo, procesado a partir de Anchoveta fuertemente salada y luego envasada al vacío, que permiten conservar su calidad a temperatura ambiente por largos periodos.**

## Presentación

Nombre	:	La Saladita
Peso neto	:	1 kg
Envase primario	:	Bolsas Nylon/Polietileno
Envase secundario	:	Bolsa Pe impresa
Envase final	:	Caja master por 12 kg



**Vida útil del producto envasado al vacío: 3 meses a temperatura ambiente, almacenado en lugares frescos y ventilados, bajo sombra.**



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

## ANCHOVETA SECA

**Anchoveta fresca sometida a proceso de cocción y secado hasta alcanzar una humedad alrededor del 20%. El producto es empacado en envases plásticos flexibles de alta barrera con aire o gas inerte incluido.**



**Vida útil del producto: Mayor a 3 meses a temperatura ambiente, almacenado en lugares frescos y ventilados, bajo sombra.**



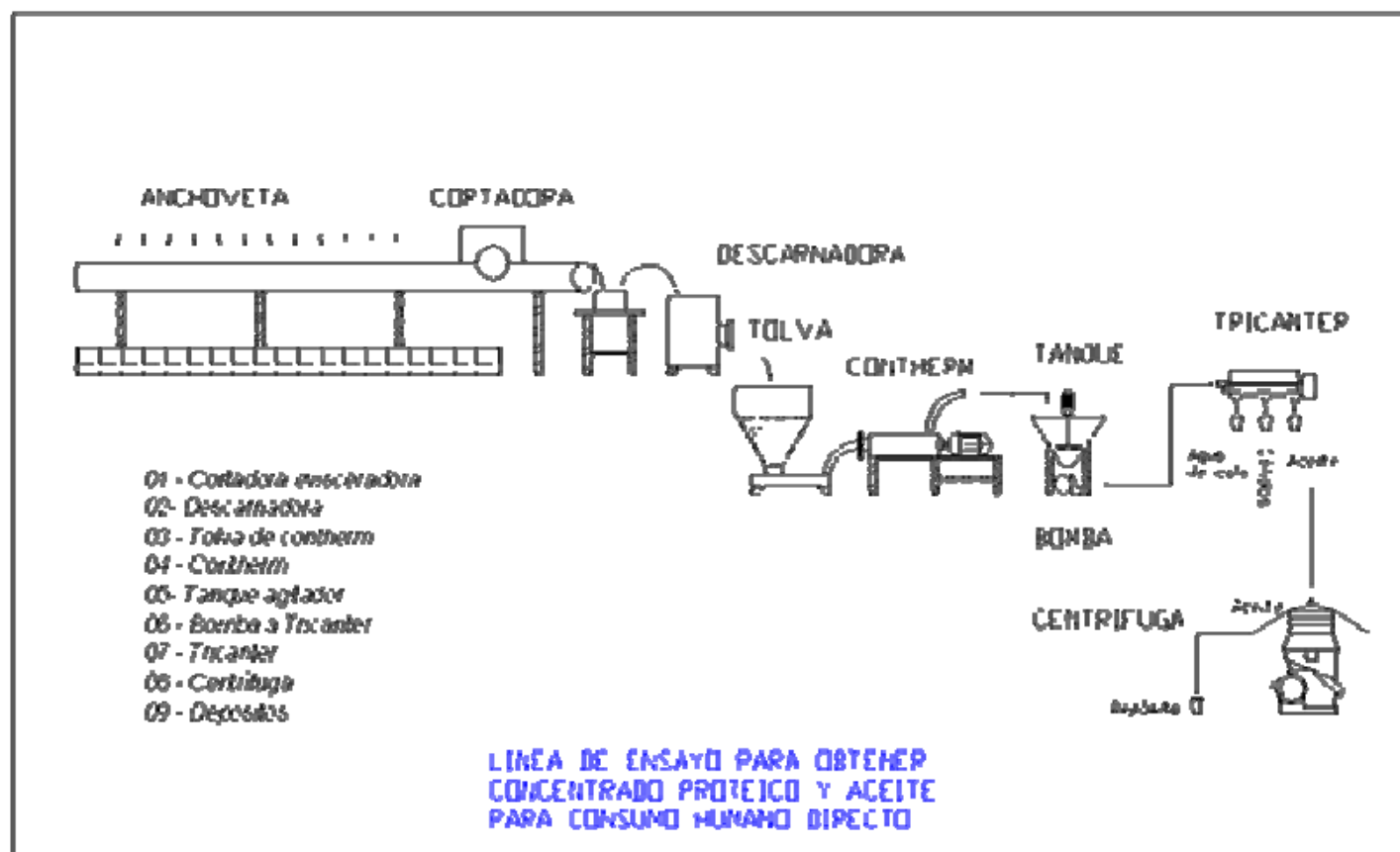


PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

# CONCENTRADO PROTEICO Y ACEITE DE PESCADO PARA CHD





PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

## OTROS PRODUCTOS DE ANCHOVETA

- ✓ **FILETES REESTRUCTURADOS DE ANCHOVETA**
- ✓ **FILETES MARINADOS DE ANCHOVETA**
- ✓ **APLICACIONES DEL CONCENTRADO PROTEICO DE PESCADO: GALLETAS, FIDEOS, PAN**
- ✓ **ANCHOVETA CONGELADA EN BLOQUES O IQF**





PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

## OTRAS CONSERVAS



Pota en agua y sal



Filetes en cremas y salsas



“Delicatessen” – Tipos caviar, abra ahumada



Pulpa de pescado





PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

## PRODUCTOS EMPANIZADOS CONGELADOS



- Nuggets
- Fish fingers
- Croquetas
- Milanesas
- Rellenos





PERÚ

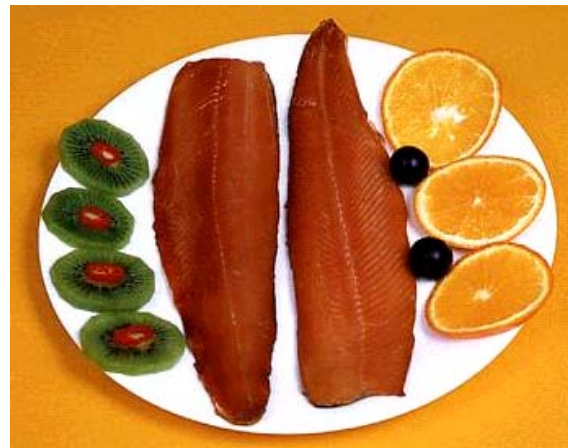
Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

# PRODUCTOS AHUMADOS



- Productos presentados como filetes o pescado entero tipo mariposa, los cuales han sido sometidos a un proceso de ahumado intenso y expuestos a temperaturas entre 60 a 100°C,.
- Productos presentados como filetes y slices ahumados en frío, procesados a partir de filetes de trucha, libres de espinas, piel y músculo oscuro.







PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP

# PRODUCTOS A PARTIR DE POTA



Daruma



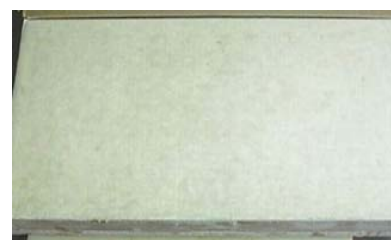
Conservas de pota



Productos Analogos



Hojuelas



Surimi



Galletas y  
Extruidos







**PERÚ**

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
de la Producción  
ITP



**Km 5,2 Carretera a Ventanilla - Callao**

**Telefono : 577-0116 577-0118**

**Fax : 577-0019 577-0202**

**Email : [postmast@itp.org.pe](mailto:postmast@itp.org.pe)**

**Web: [www.itp.org.pe](http://www.itp.org.pe)**